ÇAYIR KÖFTESİ

Yarım kg. yağsız dana kıyma
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Adet orta boy patates
2 Diş sarımsak
1 Dilim bayat ekmek içi
1 Büyük bağ maydanoz
Yarım çay kaşığı karbonat
1 Tatlı kaşığı karabiber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı sıvıyağ

Maydanoz yaprakları çok ince kıyılır. Yarısı daha sonra kullanılmak üzere ayrılır.
Yoğurma kabına ince rendelenmiş soğan ve patates ve ekmek içi konur. Ekmek yumuşayana kadar yoğrulur.
Üzerine kıyma, dövülmüş sarımsak, karbonat, karabiber, tuz ilave edilir. Malzeme bütünleşene kadar yoğrulur.
Daha sonra ince kıyılmış maydanozun yarısı katılır. Maydanoz köfte harcına homojen dağılacak şekilde kısa süre yoğrulur.
Elde edilen köfte harcı buzdolabında yarım saat dinlendirilir. Daha sonra cevizden küçük top şeklinde köfteler yapılır.
Ayrılan kıyılmış maydanoz bir tepsiye yayılır. Üzerine hazırlanan köfteler konur, tepsi sallanarak, maydanozun köfteye yapışması sağlanır.
Büyük bir tavaya sıvıyağ konur. En büyük ocak kısık ateşe ayarlanır ve tava ocağa yerleştirilir. Köfteler ısınmış tavaya bırakılır, tava sallanarak kızartılır.
Köfteler servis tabağına alınır, üzerine kıyılmış maydanoz serpilir, sofraya getirilir.

Not: Bu ölçü ile iki tava çayır köftesi elde edilir.